

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญ	๗
สารบัญตาราง	ญ
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
1.3 นิยามศัพท์	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
2.1 แนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	4
2.2 โรงงานผลิตถัณช์นมเชียงใหม่	14
2.3 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	16
บทที่ 3 ระเบียบวิธีการศึกษา	
3.1 ขอบเขตการศึกษา	28
3.2 ข้อมูลและแหล่งข้อมูล	28
3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล	29
3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล	31
3.5 ระยะเวลาในการศึกษา	32
บทที่ 4 ผลการศึกษา	
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	34
ส่วนที่ 2 ความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการนำระบบ HACCP มาใช้ใน โรงงานผลิตถัณช์นมเชียงใหม่	37

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ส่วนที่ 3 ความคิดเห็นที่มีต่อการใช้ระบบ HACCP ในโรงงาน ผลิตถัณฑ์นัมเชียงใหม่	56
ส่วนที่ 4 แสดงความคิดเห็นของพนักงานที่มีต่อการประยุกต์ใช้และการ มีส่วนร่วมในการดำเนินตามระบบ HACCP ในโรงงานผลิตถัณฑ์นัม เชียงใหม่	79
ส่วนที่ 5 ความคิดเห็นของพนักงานที่มีต่อข้อเสนอแนะในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตถัณฑ์นัมเชียงใหม่ให้ประสบความสำเร็จ	93
บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผล ข้อค้นพบ และข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลการศึกษา	115
5.2 อภิปรายผล	126
5.3 ข้อค้นพบ	130
5.4 ข้อเสนอแนะ	132
บรรณานุกรม	135
ภาคผนวก	139
ประวัติผู้เขียน	147

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศ	34
2	จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุ	34
3	จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา	35
4	แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระยะเวลาในการปฏิบัติงาน	35
5	จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามตำแหน่งในโรงงาน	36
6	จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามตำแหน่งในระบบความปลอดภัยของอาหาร (HACCP)	36
7	จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามความรู้ความเข้าใจที่มีต่อการนำระบบ HACCP มาใช้ใน โรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่	37
8	ร้อยละและระดับของความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการจัดทำ และนำระบบ HACCP มาใช้ใน โรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่จำแนกตามเพศ	41
9	ร้อยละและระดับของความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการจัดทำ และนำระบบ HACCP มาใช้ใน โรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่จำแนกตามอายุ	43
10	ร้อยละและระดับของความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการจัดทำ และนำระบบ HACCP มาใช้ใน โรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่จำแนกตามระดับการศึกษา	45
11	ร้อยละและระดับของความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการจัดทำ และนำระบบ HACCP มาใช้ใน โรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่จำแนกตามระยะเวลาในการปฏิบัติงาน	47
12	ร้อยละและระดับของความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการจัดทำ และนำระบบ HACCP มาใช้ใน โรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่จำแนกตามตำแหน่งในโรงงาน	50

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
13	ร้อยละและระดับของความรู้ความเข้าใจของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่จำแนกตามตำแหน่งในระบบความปลอดภัยของอาหาร (HACCP)	54
14	จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อประโยชน์ที่ได้รับในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่	56
15	จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่	59
16	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อประโยชน์ที่ได้รับในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่จำแนกตามเพศ	61
17	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อประโยชน์ที่ได้รับในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่จำแนกตามอายุ	63
18	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อประโยชน์ที่ได้รับในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่จำแนกตามระดับการศึกษา	65
19	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อประโยชน์ที่ได้รับในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่จำแนกตามระยะเวลาในการปฏิบัติงาน	67
20	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อประโยชน์ที่ได้รับในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่จำแนกตามตำแหน่งในโรงงาน	69
21	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อประโยชน์ที่ได้รับในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่จำแนกตามตำแหน่งในระบบความปลอดภัยของอาหาร (HACCP)	71

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
22	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่จำแนกตามเพศ	73
23	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่จำแนกตามอายุ	74
24	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่จำแนกตามระดับการศึกษา	75
25	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่จำแนกตามระยะเวลาในการปฏิบัติงาน	76
26	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่จำแนกตามตำแหน่งในโรงงาน	77
27	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อปัญหาและอุปสรรคในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่จำแนกตามตำแหน่งในระบบความปลอดภัยของอาหาร (HACCP)	78
28	จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วมในการดำเนินตามระบบ HACCP ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่	79
29	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วมในการดำเนินตามระบบ HACCP ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่จำแนกตามเพศ	81
30	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วมในการดำเนินตามระบบ HACCP ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่จำแนกตามอายุ	83

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
31	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วมในการดำเนินตามระบบ HACCP ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่จำแนกตามระดับการศึกษา	85
32	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วมในการดำเนินตามระบบ HACCP ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่จำแนกตามระยะเวลาในการปฏิบัติงาน	87
33	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วมในการดำเนินตามระบบ HACCP ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่จำแนกตามตำแหน่งในโรงงาน	89
34	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการประยุกต์ใช้และการมีส่วนร่วมในการดำเนินตามระบบ HACCP ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่จำแนกตามตำแหน่งในระบบความปลอดภัยของอาหาร (HACCP)	91
35	ค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็น โดยรวมของพนักงานที่มีต่อการดำเนินการในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ให้ประสบความสำเร็จ	93
36	จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการดำเนินการในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ให้ประสบความสำเร็จ	94
37	จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการดำเนินการในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ให้ประสบความสำเร็จของผู้บริหาร	95
38	จำนวน ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการดำเนินการในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ให้ประสบความสำเร็จของภาครัฐ	96
39	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการดำเนินการในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ให้ประสบความสำเร็จจำแนกตามเพศ	97

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
40	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการดำเนินการในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ให้ประสบความสำเร็จจำแนกตามอายุ	98
41	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการดำเนินการในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ให้ประสบความสำเร็จจำแนกตามระดับการศึกษา	99
42	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการดำเนินการในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ให้ประสบความสำเร็จจำแนกตามระยะเวลาในการปฏิบัติงาน	100
43	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการดำเนินการในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ให้ประสบความสำเร็จจำแนกตามตำแหน่งในโรงงาน	101
44	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการดำเนินการในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์นมเชียงใหม่ให้ประสบความสำเร็จจำแนกตามตำแหน่งในระบบความปลอดภัยของอาหาร (HACCP)	102
45	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการดำเนินการในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ให้ประสบความสำเร็จของผู้บริหารจำแนกตามเพศ	103
46	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการดำเนินการในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ให้ประสบความสำเร็จของผู้บริหารจำแนกตามอายุ	104
47	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการดำเนินการในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ให้ประสบความสำเร็จของผู้บริหารจำแนกตามระดับการศึกษา	105

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
48	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการดำเนินการ ในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ให้ประสบความสำเร็จของผู้บริหาร จำแนกตามระยะเวลาในการปฏิบัติงาน	106
49	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการดำเนินการ ในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ให้ประสบความสำเร็จของผู้บริหาร จำแนกตามตำแหน่งในโรงงาน	107
50	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการดำเนินการ ในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ให้ประสบความสำเร็จของผู้บริหาร จำแนกตามตำแหน่งในระบบความปลอดภัยของอาหาร (HACCP)	108
51	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการดำเนินการ ในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ให้ประสบความสำเร็จของภาครัฐ จำแนกตามเพศ	109
52	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการดำเนินการ ในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ให้ประสบความสำเร็จของภาครัฐ จำแนกตามอายุ	110
53	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการดำเนินการ ในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ให้ประสบความสำเร็จของภาครัฐ จำแนกตามระดับการศึกษา	111
54	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการดำเนินการ ในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ให้ประสบความสำเร็จของภาครัฐ จำแนกตามระยะเวลาในการปฏิบัติงาน	112
55	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการดำเนินการ ในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ให้ประสบความสำเร็จของภาครัฐ จำแนกตามตำแหน่งในโรงงาน	113
56	ค่าเฉลี่ยและระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อการดำเนินการ ในการจัดทำและนำระบบ HACCP มาใช้ให้ประสบความสำเร็จของภาครัฐ จำแนกตามตำแหน่งในระบบความปลอดภัยของอาหาร (HACCP)	114